

PRODUCCIÓN DE VINO Y ACEITE EN LOS ASENTAMIENTOS RURALES DE HISPANIA DURANTE LA ANTIGÜEDAD TARDIA (S. IV-VII d.C.)

Yolanda PEÑA CERVANTES

Universidad Autónoma de Madrid

Resumen

En este artículo abordamos la producción de vino y aceite durante la Antigüedad Tardía en *Hispania* a partir del análisis de las estancias y estructuras utilizadas para su elaboración. A lo largo del s. IV documentamos la construcción de un buen número de *torcularia* en las *villae* hispanas, ya sean levantados *ex novo* o reutilizando estancias previamente destinadas a usos residenciales. Estas estructuras productivas continúan en uso hasta la última fase de ocupación de las *villae*. A partir del s. VI los testimonios arqueológicos que evidencian la elaboración de vino y aceite disminuyen considerablemente, respondiendo a nuevos esquemas de poblamiento y explotación agraria, y a la simplificación en los métodos de elaboración.

Palabras clave: Torcularia, Villae, Hispania, Antigüedad Tardía, vino, aceite.

Abstract

This article is about the wine and oil production during the Late Antiquity in *Hispania* from the analysis of the settlements and structures used for their production. Along the 4th century AD we are reporting the construction of a great deal of *torcularia* in Hispanic *Villae*, either built *ex novo* or reusing spaces which were previously dedicated to residential rooms. From the 6th century AD the archaeological evidences of the wine and oil production decrease considerably, due to new ways of settlements and farming, and to simpler production methods.

Key words: Torcularia, Villae, Hispania, Late Antiquity, wine, oil.

A las dificultades inherentes al estudio de la Antigüedad Tardía en el ámbito rural se une, en este caso, la complejidad del análisis de las estancias productivas de las *villae*¹. Junto a los tradicionales problemas de datación y caracterización de las últimas fases de ocupación de estos asentamientos,

¹ Este artículo se inscribe dentro del proyecto de investigación: *Estudio analítico de los asentamientos rurales tardorromanos en Hispania y sus transformaciones entre los siglos IV y VII a partir de ejemplos paradigmáticos. Una propuesta de trabajo interdisciplinar*, Dpto. de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid (Proyectos pre-competitivos UAM), dirigido por Jorge López Quiroga.

debemos considerar también la escasa atención prestada, por la historiografía tradicional, a los ambientes destinados a funciones rústicas o fructuarias. En el caso de las instalaciones de prensado, hay que añadir además la dificultad para determinar el tipo de producto elaborado ya que tanto el vino como el aceite requieren de estructuras, en un alto grado, similares² para su elaboración.

Por otro lado, debemos considerar que arqueológicamente sólo pueden detectarse parcialmente estas producciones, ya que únicamente

² El problema de la discriminación entre instalaciones vinícolas y oleícolas ha sido ampliamente tratado por J. P. Brun (especialmente ver Brun, 1993b). Para *Hispania* ver Carrillo, 1997.

en el caso de que existan unas necesidades productivas medias o altas se procede a la construcción de espacios específicos para la elaboración de estos productos. La ausencia de evidencias arqueológicas no puede utilizarse como argumento para negar la existencia de vinicultura u oleicultura en una determinada zona o momento histórico. Sabemos, tanto por las fuentes clásicas como a través de la etnografía, que existen métodos de extracción que no dejan huella en el registro arqueológico³. La existencia de una “producción silenciosa”, arqueológicamente hablando, impide trazar una visión real de la dimensión socioeconómica de estos productos.

Con todas estas dificultades de partida intentaremos caracterizar la producción tardía de vino y aceite en la Península Ibérica a partir del estudio de las estructuras de producción documentadas para este periodo⁴. Analizaremos para ello los *torcularia* en uso durante los s. IV al VII d.C., incidiendo especialmente en su momento de construcción y en sus peculiaridades constructivas.

³ Sistemas de prensado como la prensa de torsión o la prensa de cuña no dejarían huella arqueológica alguna. En el caso de la prensa de tornillo directo a no ser que el bastidor de madera aparezca anclado al suelo —y aún así sería difícil de detectar y arriesgado de interpretar arqueológicamente, ya que podría manifestarse como unos simples agujeros de poste— es posible que pase también desapercibida, ya puede estar realizada íntegramente en madera. Con las estructuras de pisado ocurre otro tanto; tan sólo si están realizadas en obra seremos conscientes de su existencia. Posiblemente las muelas destinadas a la molturación de la aceituna sean el testimonio más evidente para localizar esta “producción oculta”. Sin embargo, sabemos que en algunos casos se puede renunciar a este paso previo al prensado o incluso sustituirlo por un simple pisado. Además, los molinos son unas piezas continuamente reutilizadas por su claro valor funcional y, en el caso de *Hispania*, parece cada vez más evidente el uso de molinos rotatorios cilíndricos, típicos de la molturación del cereal, para la realización de aceite, por lo que muchas de las piezas asociadas a una producción cerealística pudieron haber sido usadas en realidad para moler la aceituna.

⁴ Los datos para la realización de este artículo han sido extraídos de nuestra Tesis Doctoral, aún en preparación, titulada *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania* dirigida por la Prof. Carmen Fernández Ochoa. Remitimos a ella para el análisis exhaustivo de las estructuras productivas que vamos a tratar aquí.

LA ELABORACIÓN DE VINO Y ACEITE EN ÉPOCA TARDOANTIGUA: EVIDENCIAS ARQUEOLÓGICAS

Contamos con un buen número de ejemplos de estructuras de prensado en uso durante la etapa tardorromana⁵, aunque en muchos casos sea difícil precisar su momento de abandono debido a la antigüedad de muchas de las excavaciones y a la falta de elementos cerámicos determinantes cronológicamente en los estratos de amortización. Además, es habitual que no se precise el momento de amortización de estas salas productivas aportando tan sólo una fecha genérica para el conjunto de la *villa*.

Torcularia altoimperiales en uso en Época Tardía

Hemos registrado algunos ejemplos de instalaciones de prensado construidas en época Alto Imperial que se mantienen en uso hasta época tardía, evidenciando una clara continuidad en la estrategia económica de estas *villae*. Así, para la *Provincia Tarraconensis* tendríamos los ejemplos de Can Sentromá (Tiana, Barcelona), La Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, Gerona), Hostal Nou (Balaguer, Lérida), Villaricos (Mula, Murcia) y Benicató (Nules, Castellón)⁶. Mientras, en la *Lusitania* encontramos una continuidad similar en las *villae* de Freiria (Cascais, Lisboa), São Cucufate (Vila de Frades, Beja), Milreu (Estoi, Faro), Olival dos Telhões (Vila Nova de Foz Coa, Guarda) y Dehesa de la Cocosa (Badajoz)⁷. En la Bética⁸ tan sólo en el yacimiento de

⁵ Hemos documentado unos 60 yacimientos con elementos de prensado o almacenamiento de vino y/o aceite en uso entre los s. IV al VII. No consideramos aquí el hallazgo de piezas en prospección, sin una cronología clara, aunque aparezcan en yacimientos con fases de ocupación tardía.

⁶ En Can Sentromá un *calcatorium* y una nave de almacenamiento construidas en la primera mitad del s. II d.C. parecen permanecer en uso hasta el momento de abandono de la *villa* (Gurt y Ferrando, 1987). También sucede lo mismo con las *cellae vinariae* de la Font del Vilar (Tremoleda *et alii*, 1995, 273) y de Hostal Nou (Diez, 1970) y con las salas de prensado de Benicató (Arasa, 1996-1997, 1152) y de Villaricos (Lechuga y Amante, 1991); en esta última se documenta incluso una reforma en la sala de prensado a finales del s. IV o a principios del s. V.

⁷ La sala de prensado norte de Freiria (Encarnação y Cardoso, 1992-1993) permanece en uso hasta principios del s. V; mientras el *torcularium* de S. Cucufate (Alarcão *et alii*, 1990) está aparentemente en funcionamiento desde la segunda mitad del s. II hasta el s. V. Tanto la instalación vinícola de Milreu (Hauschild y Teichner, 2002), construida en el s. I-II, como su potente almazara, s. III, se mantienen activas

Prado Verdún (Mollina, Málaga) se ha documentado una continuidad de uso desde el alto al bajo Imperio⁹.

Torcularia* bajoimperiales contruidos *ex novo

En torno a finales del s. III o principios del s. IV, asociados en muchos casos a las reformas bajoimperiales de las *villae*, constatamos la construcción de salas de prensado, a veces con salas de almacenamiento anexas, en un buen número de yacimientos dispersos por todo el área peninsular¹⁰. En algunos casos se sitúan en *villae* con una orientación vinícola u oleícola constatada en fases precedentes como en el caso de Can Sentromá (Tiana, Barcelona), Darró (Villanueva i Geltrú, Barcelona), Foz de Lumbier (Liédena, Navarra), Mas del Catxorro (Benifallet, Tarragona) y Torre Águila (Barbaño, Badajoz)¹¹, sin que con los datos

hasta un momento indefinido de la Antigüedad Tardía. En la *villa* de La Cocosa (Serra Rafols, 1952) la continuidad de estas estructuras de producción es menos evidente debido a la falta de una secuencia estratigráfica clara; igual sucede con el yacimiento de Olival dos Telhões (Cosme, 2001).

⁸ La información disponible para el estudio del mundo rural en la Bética es sensiblemente menor que la existente para otras zonas de *Hispania*, lo que condiciona necesariamente las posibilidades de nuestro trabajo en esta región.

⁹ La datación de esta instalación de prensado no aparece, sin embargo, clara en las publicaciones consultadas (Romero, 1987, 446; 1997-1998, 131).

¹⁰ Es significativa la ausencia de instalaciones de prensado en las dos mesetas, son tremendamente escasas las evidencias de elaboración de vino o aceite para todo el periodo romano en esta zona. Posiblemente la explicación a este hecho esté en la vocación cerealística y ganadera de esta región, aunque no debemos descartar la existencia de pequeños viñedos y olivares que aseguraran el abastecimiento de vino o aceite en esta amplia zona de *Hispania*.

¹¹ En Can Sentromá en época bajoimperial se construyen dos prensas (Gurt y Ferrando, 1987), también en Darró, con evidencias indirectas de producción de vino en época altoimperial, se construye a finales del s. IV una sala de prensado (López Mullor y Fierro, 1990, 240). En la Foz de Lumbier en el s. IV se construye un nuevo *torcularium*, sin que sepamos si la zona de producción vinícola altoimperial continua o no en uso (Pascual y Moreno, 1980, 205). En Mas del Catxorro se documenta una prensa bajoimperial, aunque en este caso parece evidente que existió una amortización previa de las estructuras de producción de vino de la primera fase de la *villa* (Benet *et alii*, 1991-1992); de igual manera sucede en la *villa* de Torre Águila en la que los elementos de prensado

disponibles podamos precisar si su construcción evidencia un incremento productivo respecto al alto Imperio. Tampoco tenemos la certeza de que en el resto de *villae* con *torcularia* bajoimperiales contruidos *ex novo* no existiera una producción previa. Lo que sí parece evidente es que la zona rústica también se ve afectada por las grandes reformas que caracterizan a las villas del s. IV, creándose amplias y bien contruidas estancias destinadas a la elaboración y almacenamiento de vino o aceite. En la zona NE se constata la aparición de *torcularia ex novo* en el s. IV en La Feliua (S. Fruitós del Bages, Barcelona), Poble Sec (Sant Quirze del Vallès, Barcelona), Can Bosch (Terrassa, Barcelona), Vilauba (Pujarnol, Gerona) y Sta. Cristina (Corçà, Gerona)¹². Los datos para la Tarraconense se completan con el complejo oleícola de Canyada Joana (Crevillente, Alicante)¹³. En el s. IV se fechan también la prensa y la *cella vinaria* de Torre Palma (Monforte, Portalegre), el pequeño *torcularium* de La Sevillana (Esparragosa de Lares, Badajoz) y posiblemente las tres prensas de Pisões (Herdade de Algramaça, Beja)¹⁴. Mas difíciles de datar son las estructuras de pisado de Alto da Fonte do Milho (Canales, Vila Real) y Rumansil I (Murça do Douro, Guarda)¹⁵, posiblemente más tardías aunque no podamos precisar su momento de construcción. En la Bética contamos con 7 yacimientos en los que se aprecia la construcción de estructuras productivas vinculadas a la elaboración de vino o aceite a lo largo del s. IV¹⁶. Así en las villas de El Ruedo

altoimperiales son amortizados por la construcción de dos *torcularia* en el s. IV (Rodríguez Martín, 1999).

¹² En La Feliua (Sánchez, 1993), Vilauba (Castanyer y Tremoleda, 1999) y Sta. Cristina (Casas *et alii*, 1995, 97) se ha documentado tan sólo la sala de prensado, mientras en Poble Sec (Barrasetas *et alii*, 1991-1992) y Can Bosch (Morral *et alii*, 1980) aparece también una zona de almacenamiento en *dolia*.

¹³ Trelis y Molina, 1999.

¹⁴ Para las estructuras de elaboración de vino de Torre Palma ver la polémica existente entre Brun, 2000 y Maloney y Huffstot, 2002. En la *villa* de La Sevillana encontramos un pequeño espacio destinado al pisado de la uva, sin que se documenten estructuras de prensado (Aguilar y Guichard, 1993, 125). Por su parte, en Pisões tan sólo conocemos tres grandes contrapesos cilíndricos similares a los de Torre Palma o S. Cucufate (Ribeiro, 1972).

¹⁵ En ambos casos se señala la existencia de un "lagar" y de una zona de almacenaje de vino en *dolia*. Ver Cortez, 1951 y Coixão, 1997.

¹⁶ Son muy numerosos, sin embargo, los elementos pétreos de prensado localizados en superficie en yacimientos que presentan una ocupación hasta época tardoantigua, aunque debido a la naturaleza de estos

(Almedinilla, Córdoba) y Hacienda de Manguarra y S. José (Cártama, Málaga) aparecen estructuras de prensado fechadas a principios de esta centuria¹⁷. Otras estructuras vinculables a la elaboración de aceite aparecen en los yacimientos rurales de Vegas de Elvira IV (Jerez de la Frontera, Cádiz), Armilla (Granada), Las Moriscas (Dos Hermanas, Sevilla), Solar nº 11 de la C/Olid (Jaén) y Lora del Río (Azanaque)¹⁸.

Torcularia construidos sobre estancias residenciales

Contamos también con un buen número de *torcularia* construidos en época tardía sobre estancias concebidas originalmente como espacios residenciales o de prestigio. Este fenómeno, bien estudiado en la última década¹⁹, se circunscribe casi exclusivamente, en nuestro caso, a la zona NE de *Hispania*. Fuera de esta región documentamos tan sólo este proceso de reutilización en dos ejemplos lusitanos --Monte do Meio (Beja) y Freiria (Cascais, Lisboa)-- y en la *villa* bética de El Ruedo (Almedinilla, Córdoba). En Monte do Meio se ubica una sala de prensado sobre dos estancias previamente pavimentadas con mosaicos. Esta reforma debe ser posterior a finales del s. IV, momento en que se fecha

hallazgos es imposible determinar su cronología específica.

¹⁷ En la *villa* de El Ruedo (Muñiz *et alii*, 2000) se han realizado análisis químicos que confirman una producción de aceite. No es tan evidente el producto elaborado en el *torcus* de Cártama (Serrano y Luque, 1979)

¹⁸ En estos yacimientos tan sólo se han llevado a cabo algunos sondeos preventivos, por lo que es difícil incluso determinar la naturaleza de estos asentamientos. En Vegas de Elvira únicamente se ha documentado una cubeta de decantación asociada a un molino tipo *trapetum*, que evidencia una producción de aceite bajoimperial (Barrionuevo, 1992). También en Las Moriscas (Fernández Gomez *et alii*, 1986), en el solar de la C/ Olid (Gámez y Moya, 1998), en Armilla (Gallegos, 1999) y en Lora del Río (Romo, 1993) se detectan elementos que parecen indicar una producción oleícola para este periodo.

¹⁹ A. Balil es el primero en señalar, a propósito de la *villa* de La Rectoría, la tendencia a "reutilizar con fines productivos estancias previamente pavimentadas con mosaicos en el *conventus tarraconensis*" (Balil, 1987, 188). Con posterioridad, el tema ha sido ampliamente tratado por A. Chavarría (Chavarría, 1996, 2004) y otros autores (López Quiroga y Rodríguez Martín, 2000-2001; Ripoll y Arce, 2001; Peña Cervantes, 2000; García-Entero, 2001, 2003 y 2005ayb).

uno de los dos mosaicos reutilizados (Viana, 1959)²⁰. Las transformaciones detectadas en Freiria y en El Ruedo tienen una funcionalidad más imprecisa y se fechan de forma genérica en la Antigüedad Tardía²¹.

En el NE hispano se han documentado hasta el momento más de una decena de yacimientos en los que es posible constatar transformaciones de carácter industrial, vinícolas u oleícolas, en salas destinadas con anterioridad a funciones residenciales o de prestigio. En todos los casos estas reformas se datan a partir de la fecha *post quem* que aportan los mosaicos o las estructuras amortizadas, por lo que no contamos con unas cronologías precisas para fechar este fenómeno, que de forma genérica se localiza en la Antigüedad Tardía con posterioridad a mediados del s. IV. Se constata una clara tendencia a reutilizar estancias termal, lo que tendría su justificación desde un punto de vista funcional: estas salas contaban previamente con impermeabilizaciones de *opus signinum*, piscinas que pueden ser utilizadas como *lacus* y con una solidez estructural que asegura la maximización de la fuerza de prensado de las prensas de viga. Así, documentamos la instalación de *torcularia* en la zona termal de las *villae* de Can Sans (S. Andreu de Llavaneres, Barcelona), Espelt (Odena, Barcelona), Sant Amanç de Viladés (Rajadell, Barcelona), Can Farrerons (Premià de Mar, Barcelona), Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, Gerona), El Moro (Torredembarra, Tarragona) y L'Horta Bella (Betera, Valencia)²². En las *villae* de

²⁰ Es interesante señalar que el propio contrapeso, localizado *in situ*, es a su vez una reutilización de una pieza escultórica o arquitectónica realizada en mármol. Contamos en nuestro catálogo con otras piezas reutilizadas como elementos de prensado. Así la inscripción de Cantillana (Sevilla) que se convierte en un contrapeso; el *ara* del Carril de Don César (Mula, Murcia) y una serie de *cuppae* funerarias reutilizadas como contrapesos en la zona centromeridional de Portugal: Odrinhas (Sintra, Lisboa), Faião (Sintra, Lisboa), Alpendres de Lagares (Serpa, Beja) y Monte da Defesa (Serpa, Beja). Estas piezas han sido localizadas en prospección o responden a hallazgos puntuales por lo que no podemos precisar su cronología aunque, aparentemente, pudieron haber sido reutilizadas en época tardoantigua.

²¹ En Freiria sobre una estancia originariamente termal se sitúa una cubeta y una posible base para un molino (Encarnação y Cardoso, 1992-1993, 209). Por su parte, en la *villa* de El Ruedo se excavan tres cubetas recubiertas de *opus signinum*, sin conexión entre ellas, situadas sobre estructuras pertenecientes a la *pars urbana* de la *villa* (Muñiz *et alii*, 2000, 221-222).

²² En Can Sans se ubica una sala de prensado sobre una estancia previamente calefactada y pavimentada con

Torre Llauder (Mátaro, Barcelona), La Rectoría (Pachs, Barcelona), Pla de L'Horta (Sarrià, Gerona) y La Loma del Regadío (Urrea de Gaén, Teruel)²³ las reutilizaciones industriales tardías se realizan en estancias de la *pars urbana* con pavimentos musivos. Por último, en la *villa* de Els Munts (Altafulla, Tarragona) tras un hiato de abandono de un siglo se construyen una serie de estructuras, fechadas en la segunda mitad del s. IV y en uso hasta el s. VI, vinculables con la elaboración de aceite, en la parte central de la *villa*²⁴.

mosaico. Tras retirar el sistema de *hipocaustis* y el pavimento musivo se repavimenta la sala con *opus signinum* en un momento posterior al siglo IV (Ribas, 1942). También en Espelt se desmonta el hipocausto de una sala termal para construir un *torcularium* (Carreras *et alii*, 1989). En Sant Amanç, con posterioridad al s. IV, las termas altoimperiales se convierten en una zona de elaboración de vino o aceite (VV.AA., 2002). En Can Farrerons se reutiliza el *frigidarium* y el *apodyterium* para ubicar una prensa de vino, mientras el peristilo octogonal se convierte en una *cella vinaria* con *dolia de fossa* (Bosch *et alii*, 2001-2002). En L'Horta Bella la prensa se ubica sobre el antiguo *caldarium* de la *villa* a finales del s. IV (Jiménez Salvador *et alii*, 2003). En la Font del Vilar (Casas *et alii*, 1993) y en Torredembarra (Terré, 1987) también se producen reformas de carácter industrial sobre el conjunto balneario pero en estos dos casos hay que ser prudente en su interpretación como zona de prensado. Para un estudio de carácter general sobre estos complejos balnearios y sus posteriores reformas ver García-Entero, 2001, 2003 y 2005a. Ver, así mismo, el artículo de esta autora en este mismo volumen.

²³ En Torre Llauder dos salas situadas al norte del atrio se transforman —con posterioridad al s. IV— en una sala de prensado con una *cella vinaria*, con *dolia de fossa*, asociada (Clariana y Prevosti, 1992). En la *villa* de la Rectoría se encastran en un pavimento de mosaico tres *dolia* (Balil, 1987) que pueden interpretarse como una estructura de la decantación de aceite. En Pla de l'Horta sus excavadores señalan la ubicación de una prensa sobre una gran habitación pavimentada con mosaico (Palahí y Vivo, 1994). Tenemos noticias de que en la *villa* de La Loma del Regadío, cuya excavación se reinició en 1997, han aparecido hasta 5 prensas situadas en estancias pavimentadas originalmente con mosaicos (información de C. Laliena y J. Ortega).

²⁴ En este caso las estructuras residenciales altoimperiales debían haber sido completamente amortizadas en el momento de producirse esta reforma tardía (Tartas *et alii*, 2000), por lo que no podríamos hablar de reutilización industrial propiamente dicha, ya que la construcción de esta sala de prensado no supone un cambio en la orientación funcional de los espacios en los que se ubica y tampoco se beneficia de la solidez estructural de estos. Ver Peña Cervantes, 2000.

Por último nos gustaría mencionar la interesante producción vinícola²⁵ constatada en época tardía en la *villa* de Monte da Salsa (Brinches, Beja). En la década de los 50, A. Viana (VIANA, 1955, 3-5) localiza un número indeterminado de *dolia*, con más de 2 m. de altura, en los que aparece estampillada la siguiente inscripción encajada en una cartela rectangular:

(†) ECLESIESCEMARIE

LACANTENSIAAGRIPI

Carecemos de datos cronológicos sobre este hallazgo, pero podríamos considerar que en esta *villa* se instala, en un momento indeterminado de la Antigüedad Tardía, una iglesia bajo la advocación de Santa Maria que pasa a controlar la producción vitivinícola. Esta inscripción constituye un testimonio único hasta el momento sobre el creciente control eclesiástico de la producción agrícola en la Península Ibérica²⁶.

En cuanto a la fecha de abandono de los espacios de producción vinícola u oleícola señalados hasta el momento, en muy pocas ocasiones contamos con una datación concluyente que nos permita extraer conclusiones sobre la última fase de elaboración de estos productos en el seno de las *villae*. Debemos, por tanto, ser muy cautos a la hora de utilizar los datos publicados. La mayor parte de los *torcularia* aquí citados se abandonan a lo largo del s. V²⁷, sin que podamos acotar esta cronología. En el s. VI se amortizan las prensas de La Cocosa, Darró, Alto da Fonte do Milho, Las Viñas y Els Munts; mientras en el s. VII lo hacen las de Olival dos Telhões, Torre Águila, La Sevillana, Torre Palma y Milreu. La mayor parte de los *torcularia* que nacen como

²⁵ En el yacimiento se ha recuperado un elemento pétreo (*lapis pedicinus*) perteneciente a una prensa de viga (VIANA, 1955, 8), lo que nos ayuda a interpretar estos grandes *dolia* como destinados a la fermentación y almacenaje de vino.

²⁶ Contamos tan sólo con otro signo de cristianización de la producción de vino en *Hispania* en Torre Palma. Aunque en este caso —en la parte superior de uno de los contrapesos aparece grabada una cruz— pensamos que debemos interpretarlo vinculado a la búsqueda de la protección divina para los trabajos allí desarrollados, de igual manera que sucedía en época pagana con la inscripción a Júpiter y Liber del contrapeso de El Villar (Puzol, Valencia) o con el larario ubicado en la *cella* de la *villa* de Las Musas (Arellano, Navarra).

²⁷ Así los *torcularia* de Can Sentromá, Font del Vilar, São Cucufate, La Feliua, Poble Sec, Can Bosch, Armilla, Las Moriscas, Pla de l'Horta, L'Horta Bella, Prado Verdún, Villaricos, Canyada Joana y el *torcus* tardío de Vilauba.

reutilización de espacios urbanos aparecen abandonados en una fecha indeterminada²⁸.

Torcularia construidos en los s. VI-VII

En los s. VI y VII no encontramos evidencias de construcciones productivas en las *villae* que continúan en uso en este periodo, con excepción del *torcularium* visigodo de Vilauba²⁹. Las evidencias de producción de vino o/y aceite de estos siglos aparecen sistemáticamente en pequeños asentamientos rurales que muestran la implantación de un nuevo modelo de ocupación territorial. Hasta el momento los asentamientos de esta cronología, dotados de estructuras para la elaboración de estos productos, se concentran en el sector NE de la Península Ibérica³⁰. Encontramos evidencias de prensado en los yacimientos de Vilaclara (Castellfollit del Boix, Barcelona), El Bovalar (Selos, Lérida), La Solana (El Garraf, Tarragona), Puig de les Muralles (Roses, Gerona) y Sanitja (Menorca)³¹.

²⁸ Así Torre Llauder, Can Sans, El Regadio, Espelt, S. Amanç de Viladés, Can Farrerons, el *torcularium* sur de Freiria y Monte do Meio.

²⁹ En la segunda mitad del s. V, posiblemente cuando ya ha sido amortizado el llamado "*torcularium* bajoimperial", se construye en Vilauba una nueva prensa, posiblemente destinada a la elaboración de aceite, que estará en uso hasta la segunda mitad del s. VII (Castanyer y Tremoleda, 2000-2001).

³⁰ Sin embargo, no podemos descartar, ya que los ritmos de excavación son distintos para el resto de la Península y el volumen de datos considerablemente menor, que puedan aparecer elementos de prensado en poblados, más o menos similares, en el resto de *Hispania*. Tampoco podemos contextualizar cronológicamente muchos elementos pétreos —como las piezas que reutilizan elementos arquitectónicos u ornamentales anteriores— que podrían fecharse en este periodo. Y por último contamos con un buen número de estructuras de pisado-prensado excavadas en la roca, los llamados "lagares rupestres", sin una cronología específica pero que algunos investigadores fechan en época tardoantigua y medieval (Antunes y Faria, 2002; Gil Montes, 1987; Luezas, 2000). Las numerosas prensas localizadas en el Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete) podrían pertenecer también a su fase de ocupación visigoda (Gutiérrez, 1996, 250-251).

³¹ En Vilaclara se ha documentado una estancia de prensado y hasta 4 contrapesos fuera de contexto, su ocupación se fecha en el s. VII (Enrich *et alii*, 1995). En el Bovalar, asentamiento con una cronología comprendida entre el s. VI y principios del s. VIII, en la zona central del poblado aparece una prensa de vino y dos grandes naves de almacenaje en toneles (Palol, 1989). También en La Solana se documentan

Se trata de pequeños hábitats agrupados, dotados de una estructura interna similar con pequeñas unidades de habitación realizadas toscamente; tan sólo se constata el uso de técnicas constructivas más elaboradas en la realización de los *laci* con el uso de *opus signinum* para lograr su impermeabilización.

Elementos de transporte y comercialización

No es nuestra intención realizar aquí un análisis exhaustivo de las ánforas tardías y sus implicaciones económicas. Pero sí que puede resultar interesante cotejar los datos de producción con los datos de distribución que nos aportan los envases destinados a la comercialización de vino y aceite. Debemos tener en cuenta, en primer lugar, que el uso de ánforas como contenedores encuentra su justificación en unas necesidades mercantiles que implican la comercialización de un determinado producto en zonas más o menos distantes de su lugar de elaboración. Necesita, por tanto, de una producción excedentaria y de un entramado comercial complejo. Este tipo de producción se documenta en *Hispania* con claridad en el alto Imperio con la exportación de vino laietano hasta mediados del s. I d.C. y con el potente comercio de aceite bético documentado gracias a las famosas Dr. 20. En el caso de la *Lusitania* no se detecta una vocación de exportación de largo alcance de estos productos.

En época bajoimperial asistimos a una reducción de las exportaciones de aceite bético y a la aparición de pequeños envases anfóricos destinados al abastecimiento urbano de vino desde los asentamientos rurales próximos. En este momento se documenta también el crecimiento de las importaciones africanas y la entrada de producciones de la zona oriental del Mediterráneo. La llegada de estos productos debe vincularse a un consumo suntuario, ya que la importante orientación vinícola y oleícola de la Península Ibérica durante toda la Antigüedad y los datos disponibles para época tardía, no permiten contemplar la posibilidad de una carestía de estos productos para este período.

A partir de la segunda mitad del s. III se detecta un cambio en la tipología de los contenedores de aceite bético --con la sustitución de las Dr. 20 por las Dr. 23-- y una reordenación de su flujo comercial, que se

estructuras destinadas a la elaboración de vino, fechadas entre los s. V al VII (Morer *et alii*, 1997), mientras en Puig de les Muralles encontramos evidencias de una producción vinícola y oleícola (Palol, 2005). En Sanitja, un asentamiento fechado en los s. V y VI, se aprecia una estructura de pisado (Brun, 2004, 273).

dirige ahora esencialmente al abastecimiento del *Limes Occidentalis* (REMESAL, 1983, 115). La elaboración de estas ánforas se mantiene hasta mediados del s. V (REMESAL, 1991, 359), aunque su volumen de distribución es considerablemente menor que el alcanzado en época altoimperial (BERNAL, 1997, 239). También encontramos evidencias de comercialización, posiblemente de corto alcance, de vino bajoimperial bético a través de las llamadas ánforas Beltrán 68 y de las imitaciones de las Gauloise 4 y Dr. 30 (BERNAL, 1999, 256-257). La producción de estas ánforas finaliza también en el s. V.

Tras la desarticulación de la producción vinícola excedentaria característica de la zona NE durante los s. I a.C.-I d.C. no se documenta la producción de envases anfóricos en la *Provincia Tarraconensis* hasta finales del s. III o inicios del s. IV con la aparición de las llamadas “Ánforas Tarraconenses Tardías” (CARRERAS y BERNI, 1998, 272). Estos contenedores, de los que se han individualizado hasta el momento 11 tipos, estarían destinados al aprovisionamiento urbano de vino desde las *villae* de la zona. Estas producciones desaparecerán de los mercados tarraconenses a lo largo del s. V (Keay, 1987).

En la *Lusitania* se ha detectado recientemente un ánfora vinícola, llamada Lusitania 9, en uso durante los siglos IV y V (FABIÃO, 1998, 189-192). Todavía es pronto para determinar su radio de dispersión, pero parece tratarse de un contenedor destinado a cubrir pequeñas distancias.

De las ánforas bajoimperiales producidas en *Hispania* tan sólo la Dr. 23 tiene una proyección externa, aunque su volumen de dispersión demuestra una considerable disminución de la importancia del aceite bético respecto a época altoimperial³². El resto de los envases anfóricos parece confirmar que la producción hispana de vino y aceite está destinada en los s. IV y V a cubrir las demandas internas de esta provincia.

Junto a las ánforas debemos considerar la existencia de envases perecederos para el transporte de vino y aceite. Los contenedores cerámicos aparecen diseñados para el transporte marítimo de mercancías y son formalmente poco aptos para el comercio fluvial o terrestre. El uso de toneles y odres debió ser habitual en época romana para el transporte de vino y

aceite³³, aunque arqueológicamente sean difíciles de detectar. La abundancia de estelas funerarias con forma de tonel en la mitad sur de la *Lusitania* a partir del s. II d.C. puede contemplarse como una evidencia indirecta del uso de contenedores de madera para el transporte del vino en esta zona (BRUN, 1997, 150). Para época tardoantigua contamos con los testimonios de El Bovalar (PALOL, 1986, 515) -- donde se han encontrado los aros de los toneles en los que se almacenaría y fermentaría el vino-- y los restos de pez encontrados en Vilaclara, que pueden evidenciar el transporte en odres de vino (ENRICH *et alii*, 1993-1994, 100).

A pesar de que no hay evidencias de elaboración de ánforas en *Hispania* con posterioridad al s. V, este dato no puede utilizarse como indicador del volumen de producción de vino y aceite en época tardoantigua. Este tipo de contenedores pudo haber sido definitivamente sustituido por el uso de toneles y odres, ya atestiguado en épocas precedentes. Lo que sí es evidente es que a partir de esta centuria desaparecen de los mercados mediterráneos los productos hispanos, quedando reducida la producción de vino y aceite al autoconsumo o, en todo caso, a una distribución comarcal o regional.

CONCLUSIONES

De acuerdo con las evidencias arqueológicas aquí analizadas, a lo largo del s. IV asistimos a una cierta intensificación de la producción de vino y aceite en *Hispania*, especialmente constatable en la zona NE de la península. En la región catalana y levantina, junto a la aparición de un buen número de complejos productivos creados *ex novo* se documenta también la reutilización de espacios residenciales para instalar elementos de prensado y almacenamiento. Este proceso, que se constata a partir de principios del s. IV, se ha puesto en relación, creemos que acertadamente, con el fenómeno de concentración de la propiedad que se generaliza en todo el Imperio durante la Antigüedad Tardía. En este proceso de concentración, algunas *villae* verían sustituida su funcionalidad residencial y de representación por una funcionalidad productiva, mientras en otras se potenciaría su carácter monumental como residencia del *dominus* (CHAVARRIA, 2001, 66;

³² También de las fuentes escritas disponibles para este periodo —el *Edictum Pretiis* y la *Expositio Totius Mundi et Gentium*— parece desprenderse que el vino y el aceite peninsulares no jugaban ya una papel esencial en los intereses imperiales (Arce, 1979).

³³ En los últimos años se ha reivindicado la importancia de estos contenedores realizados en materiales perecederos, tanto a través de estudios iconográficos (Molin, 1990) como a partir de los restos conservados en la zona septentrional del Imperio (Baratta, 2001).

CHAVARRIA, 2004a, 15). Pero esta intensificación de la producción no puede explicarse simplemente atendiendo a una sola variable. A pesar de que hoy sabemos que los mercados mediterráneos permanecen activos hasta el s. VII, debido a la presencia de materiales de importación norteafricanos y orientales (ARCE y RIPOLL, 2001, 38), también es cierto que el flujo comercial disminuye considerablemente ya a partir del s. III, intensificándose las redes comerciales locales (ORTALLI, 1996, 13) como evidencian la aparición de las llamadas “Ánforas Tarraconenses Tardías”. Tal vez debamos ver en la aparición de nuevas estructuras de elaboración de vino y aceite una respuesta a la modificación de los esquemas comerciales en época bajoimperial. La intensificación en la elaboración de estos productos se hace más evidente en la fachada mediterránea hispana debido, posiblemente, a su aquilatada inserción en las redes de intercambio altoimperiales.

En el caso de la *Lusitania* la intensificación de la producción de vino y aceite en época bajoimperial es menos evidente, lo que puede deberse a una consolidación más temprana del proceso de concentración de la propiedad y a una menor dependencia, en el abastecimiento urbano de vino y aceite, de las rutas comerciales mediterráneas de época altoimperial. En esta provincia apenas se documentan reutilizaciones de carácter industrial —tan sólo contamos con los ejemplos de Monte do Meio y Freiria— y asistimos a una continuidad productiva evidente en las *villae* de Freiria, São Cucufate, Milreu, Olival dos Telhões, La Cocosa y Torre Águila³⁴. En el s. IV sólo se construyen con seguridad las estructuras de pisado de La Sevillana³⁵.

Para la *Provincia Baetica* la escasez de datos dificulta las posibilidades de extraer conclusiones a partir del análisis de las instalaciones de prensado y

almacenamiento documentadas. Pero tampoco en este caso parece existir un fenómeno generalizado de construcción de *torcularia* sobre estancias residenciales. Este hecho parece lógico a tenor de la información aportada por el estudio de los contenedores anfóricos que revela una caída en la producción oleícola a partir de la segunda mitad del s. III. Desgraciadamente la falta de excavaciones de complejos productivos en el sur de *Hispania* nos obliga a estudiar las implicaciones socioeconómicas de la producción de vino y aceite a partir, casi exclusivamente, de la fabricación y dispersión de los envases destinados a su comercialización. En cualquier caso, sí que parece constatar la construcción de nuevas instalaciones de prensado, en este caso eminentemente oleícolas, en el s. IV, relacionadas posiblemente con un cambio en los esquemas productivos.

Técnicamente los *torcularia* construidos en el bajo Imperio no están destinados a una producción especializada destinada a la comercialización a gran escala, como ocurría con la producción vinícola laietana o la gran producción oleícola bética altoimperial. Las instalaciones de prensado en uso durante el bajo Imperio, documentadas arqueológicamente, presentan aparentemente un volumen de producción medio destinado posiblemente al abastecimiento de los núcleos urbanos cercanos. Generalmente estos espacios de producción bajoimperial cuentan tan sólo con una prensa y no siempre poseen espacios específicos de almacenaje.

En cuanto al momento de abandono de la producción vinícola y oleícola de estos *torcularia*, ya planteábamos anteriormente las dificultades para individualizar sus cronologías dentro de las fechas aportadas para el abandono general de la *villa*, por otro lado todavía muy imprecisas y sujetas a revisión constante.

Para época visigoda disminuye el número de instalaciones de prensado documentadas arqueológicamente a la vez que aumenta el número de referencias escritas, sobre todo para el caso del vino. Este producto mantiene un papel esencial en la dieta hispana durante los s. VI y VII como se desprende de las disposiciones de las reglas monásticas de San Isidoro y San Fructuoso (GARCÍA MORENO, 1986, 468). Junto a su indudable presencia en los hábitos alimenticios, la dimensión religiosa del vino obliga a su elaboración aún en zonas poco aptas para cultivo de la vid, como parece desprenderse de alguna de las disposiciones de los Concilios Hispanovisigodos en la que se prohíbe sustituir el vino por leche o por un racimo de uvas sin

³⁴ A pesar de que el complejo productivo bajoimperial surge *ex novo* en el s. IV, hay evidencias de una producción, posiblemente oleícola, anterior que arranca, como mínimo, a mediados del s. II en esta *villa* (Rodríguez Martín, 1999).

³⁵ Los otros ejemplos recogidos para s. IV plantean serias dudas en cuanto a su datación. En Torre Palma carecemos de una secuencia estratigráfica que permita aclarar el momento de construcción de su zona de prensado y almacenamiento. Su cronología, obtenida a partir de estudios de su edificación, oscila entre la segunda mitad del s. III (Maloney y Hale, 1996, 281) y la segunda mitad del s. IV, con una posible fase precedente fechada entre 225 y 227 (Brun, 2000, 116). En Pisões los elementos de prensado aparecen descontextualizados, por lo que no podemos ofrecer una datación segura.

exprimir en el sacramento eucarístico (GALLEGO, 1999, 48). También en la *Lex Visigothorum* abundan las menciones al cultivo de la viña y al vino como producto esencial tanto desde un punto vista económico como religioso (GALLEGO, 1999). Por su parte, Isidoro de Sevilla evidencia la continuidad tecnológica en la elaboración de ambos productos señalando el uso en su época de molinos netamente romanos para la molturación de la aceituna y de prensas de viga (*Etim.* XX, 12, 13 y 14 y *Etim.* XVIII, 7).

Parece evidente, pues, que la producción de vino³⁶ continua fuertemente arraigada entre la población hispanovisigoda. ¿Por qué carecemos entonces de evidencias arqueológicas sustanciales de la elaboración de estos productos para los s. VI y VII? La respuesta debe buscarse en un cambio de las técnicas de elaboración, o mejor dicho, en una variación de los esquemas socioeconómicos y productivos que llevan a la intensificación de una “producción silenciosa”, que existió también sin duda a lo largo de toda la época imperial. Lejos ya de una producción excedentaria, que necesita para su funcionamiento de estructuras productivas específicas, debemos imaginar una fragmentación de la producción y una simplificación en los métodos de obtención de vino y aceite, sin que esto implique una caída sustancial en la producción de ambos productos³⁷, sino el necesario acople a una realidad socioeconómica distinta.

³⁶ Creemos que también debemos contemplar la existencia de una producción de aceite, en términos similares, en las regiones de la Península Ibérica aptas para el cultivo del olivo.

³⁷ A pesar de que parece evidente, a partir de los estudios palinológicos realizados en ciertas zonas de la Península Ibérica --Sierra de Gredos, los entornos de Mérida y los Valles del Besós y del Llobregat —que en estos siglos se produce una importante transformación del paisaje agrario, con una intensificación de la zona de pastizal (Gurt, 1998, 316 y Ariño y Díaz, 1999, 74), esto no puede implicar, como hemos visto, la desaparición de la elaboración de vino y aceite en la Península Ibérica.

BIBLIOGRAFIA

- Aguilar Sáenz, A. y Guichard, P. (1993): *Villas romaines d'Extremadura: Doña Maria, La Sevillana et leur environnement*, Madrid.
- Alarcão, J. et alii (1990): *Les villas romaines de Sao Cucufate (Portugal)*, Paris.
- Antunes, J.V. y Faria, P.B.D. (2002): "Lagares do Alto Douro sul. Tipologias e tecnologia", *Douro VII* (14), 65-77.
- Arasa, F. (1996-1997): "Les comarques septentrional del litoral valencià entre els segles IV i VI", *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins (Congrés d'homenatge al Dr. Pere de Palol)* 37, 2, 1145-119.
- Arce, J. (1979): "El Edictum de Pretiis y la diócesis *Hispaniarum*. Notas sobre la economía de la Península Ibérica en el Bajo Imperio Romano", *Hispania* 141, 5-25.
- Arce, J. y Ripoll, G. (2001): "Transformación y final de las villae en occidente (siglos IV-VIII): problemas y perspectivas", *AyTM* 8, 21-53.
- Ariño, E. y Díaz, P. C. (2002): "El campo: propiedad y explotación de la tierra", *La Hispania del siglo IV. Administración, economía, sociedad, cristianización*, 59-96.
- Balil, A. (1987): "La villa romana de Pacs (Penedés, Barcelona)", *BSAA* LIII, 181-189.
- Baratta, G. (2001): "Un'alternativa all'anfora: la botte", *Actas del I Simposio de la asociación internacional de H^a y civilización de la vid y el vino*, El Puerto de Sta. Maria, 149-155.
- Barrasetas, E. et alii (1991-1992): "El jaciment romà del Poble Sec, Sant Quirze del Vallès. Vallès occidental", *Tribuna d'arqueologia* 1991-1992, 103-109.
- Barrionuevo, F. J. (1992): "Excavaciones arqueológicas de urgencia en el pantano de Guadalquivir, 1992 (Jerez de la Frontera, Cádiz)", *AAA*, III, 1992, 100-106.
- Benet, C. et alii (1991-1992): "La prensa de la villa romana del Mar del Catxorro (Benifallet, Baix Ebre)", *Tribuna d'Arqueologia* 1991-1992, 111-116.
- Bernal, D. (1997): "La tipología de las ánforas béticas en el Bajo Imperio: novedades y perspectivas de trabajo", *CNA XXIV* vol. 4, Cartagena, 719-730.
- Bernal, D. (1999): "El vino en la Bética costera oriental entre el s. III y la tardía Antigüedad: nuevas aportaciones arqueológicas", *II Simposio Arqueología del vino*, Madrid, 253-262.
- Bosch, M. et alii (2001-2002 e.p.): "La villa romana de Can Farrerons (Premià de Mar, el Maresme). Resultats de les darreres intervencions", *Tribuna d'Arqueologia* 2001-2002.
- Brun, J. P. (1993): «La discrimination entre les installations oléicoles et vinicoles», *BCH Supp.* 26, 511-537.
- Brun, J. P. (1997): "Uma adega e um lagar na villa de Torre de Palma", *Portugal Romano. A exploração dos recursos naturais*, Lisboa, 149-151.
- Brun, J. P. (2000): "Les installations agricoles", *Torre de Palma. Corpus des Mosaïques romaines du Portugal II*, Lisboa, 115-122.
- Brun, J. P. (2004): *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris.
- Carreras, C. y Berni, P. (1998): "Producció de vi i àmfores tardanes al NE de la Tarraconense", *El vi a l'Antiguitat. Economia, producció i Comerç al Mediterrani Occidental, II Col·loqui Internacional (Badalona, Maig 1998)*, Barcelona, 270-276.
- Carreras, T. et alii (1989): *La vil·la romana de l'Espelt*, Igualada.
- Carrillo, J. R. (1997): "Olearium aut vinarium? Un problema de identificación arqueológica", *Almirez* 6, 99-122.
- Casas, J. et alii (1993): "La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós)", *Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos* 26, 341-372.
- Casas, J. et alii (1995): *El món rural d'època romana a Catalunya (l'exemple del nord-est)*, Girona.
- Castanyer, P. y Tremoleda, J. (1999): *La Vil·la romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*, Girona.
- Castanyer, P. y Tremoleda, J. (2001-2002): "La villa romana de Vilauba (Girona) durante la Antigüedad Tardía: Continuidad o ruptura", *Salduie II*, 159-176.
- Chavarría, A. (1996): "Transformaciones arquitectónicas de los establecimientos rurales

- en el nordeste de la *Tarraconensis* durante la antigüedad Tardía", *BACadSantJordi* X, 165-202.
- Chavarría, A. (2001): "Poblamiento rural en el *territorium* de *Tarraco* durante la antigüedad tardía", *AyTM* 8, 55-76.
- Chavarría, A. (2004a): "Considerazioni sulla fine delle ville in occidente", *Archeologia Medievale* XXXI, 7-19.
- Chavarría, A. (2004b): "Interpreting the transformation of late roman villas. The case of *Hispania*", *Landscapes of Change. Rural evolutions in Late Antiquity and the Early Middle Ages*, Leicester, 67-102.
- Clariana, J. F. y Prevosti, M. (1992): "Un exemple de ruralització a l'antiguitat tardana: la vil·la de Torre Llauder", *III Reunió d'arqueologia cristiana hispànica* (1988), Barcelona, 117-126.
- Coixão, A. N. (1997): "A villa rústica romana do Rumansil I (Murça do Douro)", *Um projecto a investigação a musealização e um circuito, Freixo de Numão, 1980-1996*, Freixo de Numão, 63-69.
- Cortez, F. R. (1951): "As escavações arqueológicas do "castelum" da Fonte do Milho", *Anais do Instituto de Vinho do Porto* 12, 17-88.
- Cosme, S. R. (2001): "O lagar romano de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa)", *Douro* VI (12), 55-62.
- Díez-Coronell, L. (1970): "Una bodega romana en Balaguer (Lérida)", *XI CNA* (Mérida, 1968), Zaragoza, 774-783.
- Encarnação, J. D. y Cardoso, G. (1992-1993): "A villa romana de Freiria e o seu enquadramento rural", *StHistAnt* 10-11, 203-217.
- Enrich, J. et alii (1995): *Vilaclara de Castellfollit del Boix (El Bages). Un assentament rural de l'antiguitat Tardana*, Igualada.
- Fabião, C. (1998): "O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico", *Revista Portuguesa de Arqueologia* 1-1, 169-198.
- Fernández Gómez, F. et alii (1986): "Excavaciones en Orippe. "Las Moriscas" (Dos Hermanas, Sevilla)", *NotArqHis* 28, 27-60.
- Gallego, H. (1999): "El vino en los Concilios Hispano-Visigodos: su contexto socio-económico y cultural", *Hispania Sacra*, Vol. 51, Nº 103, 43-53.
- Gallegos, L. (1999): "La villa y la necrópolis tardorromana de Armilla, (Granada)", *AAA* 1999 (III), 251-258.
- Gámez, J. T. y Moya, S. R. (1998): "Actuación arqueológica urgencia en el solar nº 11 de la Calle Olid de Jaén", *AAA* 1998 (III), 394-401.
- García-Entero, V. (2001): *Los balnea de las villae hispanorromanas. Provincia Tarraconense*. Madrid
- García-Entero, V. (2003): *Los edificios termale privados domésticos -ámbito rural y urbanos- en la Hispania romana*, Tesis Doctoral. Dpto. Prehistoria y Arqueología UAM (Inédita).
- García-Entero, V. (2005a e.p.): *Los balnea domésticos en Hispania, Anejos de AEspA*, Madrid.
- García-Entero, V. (2005b e.p.): "Las transformaciones de los *balnea* rurales domésticos durante la Antigüedad Tardía en *Hispania* (ss. IV-VI)"
- García Moreno, L. A. (1986): "La vid y el vino en la España Tardoantigua (s. V-VII d.C.)", *VII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*, Almendralejo, 467-476.
- Gil Montes, J. (1987): "La oleicultura romana en el campo Narbonense", *Cuaderno de grado medio. Estudio e investigación. IB El Brocense* 3, Cáceres, 78-83.
- Gurt, J. M. (1998): "Pervivències i canvis estructurals durant l'Antiguitat Tardana en el nord-est de la Península Ibèrica", *Comerç i vies de comunicació (1000a.C.- 700 d.C.)*, *XI Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà*, 319-321.
- Gurt, J. M. y Ferrando, F. (1987): "La villa de Sentromà (Tiana) i el conreu de la vinya. Valoració aproximativa a la vista de les restes arqueològiques conservades", *El vi a l'antiguitat, economia, producció i comerç a la Mediterrània occidental. I Col·loqui d'arqueologia romana (Badalona, 1985)*, Barcelona, 189-198.
- Gutiérrez, S. (1996): "La producción de pan y aceite en ambientes domésticos. Límites y posibilidades de una aproximación etnoarqueológica", *AM* 4, 237-255.
- Hauschild, Th. y Teichner, F. (2002): *Milreu, Ruinas*, Lisboa
- Jiménez Salvador, J. L. et alii (2003): "L'Horta Vella (Bétera, Valencia). De villa altoimperial a

- establecimiento rural visigodo". *Pre-Actes de la VI Reunió d'Arqueologia Cristiana Hispànica*, Valencia, 85-86.
- Keay, S. (1987): "La importación de vino y aceite en la Tarraconense oriental en la Antigüedad", *El vi a l'antiguitat, economia, producció i comerç a la Mediterranea occidental, I Col·loqui d'arqueologia romana (Badalona, 1985)*, Badalona, 383-395.
- Lechuga, M. y Amante, M. (1991): "El yacimiento romano de Los Villaricos (Mula, Murcia). Aproximación al estudio de un establecimiento rural romano en la región de Murcia", *AyC VIII*, 363-383.
- López Mullor, A. y Fierro, J. (1990): "La época romana en Darró (Vilanova i la Geltrú, Barcelona)", *ETF 3* (Serie I), 203-254.
- López Quiroga, J. y Rodríguez Martín, F.G. (2000-2001): "El "final" de las villae en Hispania I. La transformación de la pars urbana de las villae durante la Antigüedad Tardía", *Portugalia XXI-XXII*, 137-190.
- Luezas, R. A. (2000): "Testimonios arqueológicos en torno a la vid y el vino en la Rioja: épocas romana y medieval", *Berceo* 138, 7-38.
- Maloney, S. J. y Hale, J. R. (1996): "The villa of Torre Palma (Alto Alentejo)", *JRA* 9, 275-295.
- Maloney, S. J. y Huffstor, M. L. (2002): "Torre de Palma: Fact or Fiction?", *AP* 20 (serie IV), 135-146.
- Molin, M. M. (1990): "Le transport du raisin ou du vin par la route à l'époque romaine en Gaule et dans les provinces voisines", *Archéologie de la vigne et du vin (Caesarodunum, XXIV)*, Paris, 205-217.
- Morer, J. et alii (1996-1997): "Les intervencions arqueològiques a l'autopista A-16: valoració de conjunt", *Tribuna d'Arqueologia* 1996-1997, 67-98.
- Morral, E. (1980): "Restes d'una vil·la romana a Can Bosch de Basea", *Excavacions a la Vil·la romana de Can Bosch de Basea (Terrasa)*, Terrassa, 9-17.
- Muñiz, I. et alii (2000): "Sobre alfares, silos y almazaras en la villa romana de El Ruedo (Almedinilla, Córdoba)", *Antiquitas* 11-12, 233-267.
- Ortalli, J. (1996): "La fine delle ville romane: esperienze locali e problemi generali", *La fine delle ville romane: trasformazioni nelle campagne tra tarda Antichità e alto Medioevo (Documenti Archeologia 11)*, Mantua, 9-20.
- Palahí, Ll. y Vivó, D. (1994): "Anàlisi estructural de la vil·la del Pla de L'Horta", *AIG XXXIII*, 157-170.
- Palol, P. de (1986): "Las excavaciones del conjunto de El Bovalar, Serós, Segria, Lerida, y el reino de Alhila", *AyC III*, 513-525.
- Palol, P. de (1989): *El Bovalar (Serós, Sergià). Conjunt d'època paleocristiana i visigòtica*, Barcelona.
- Palol, P. de (2005): *El "castrum" del Puig de les Muralles de Puig Rom (Roses, Alt Empordà)*, Gerona.
- Pascual, M. P. y Moreno, F. J. (1980): "Prensas de aceite romanas en la Rioja", *AEspA* 53, 199-210.
- Peña Cervantes, Y. (2000): "Reutilizaciones termale en el NW de la Tarraconense", en Fernández Ochoa, C. y García-Entero (eds.): *Termas romanas en el Occidente del Imperio (II Coloquio Internacional de Arqueología de Gijón)*, Gijón, 349-355.
- Remesal, J. (1983): "Transformación en la exportación del aceite bético a mediados del siglo III d. C.", *Producción y comercio de aceite en la Antigüedad (II Congreso Internacional)*, Sevilla, 115-131.
- Remesal, J. (1991): "El aceite bético durante el Bajo Imperio", *AyC VIII*, 355-361.
- Ribas i Beltrán, M. (1949): "La villa romana en Can Sans, a Sant Andreu de Llavaneres", *Museu Mataró II*, 52-56.
- Ribeiro, F. N. (1972): *A villa romana de Pisões*, Beja.
- Rodríguez Martín, F. G. (1999): "Prensas de aceite y de vino en una villa romana de la cuenca media del Guadiana: "Torre Aguila", Barbaño (Badajoz)", en Gorges, J. G. y Rodríguez Martín, F. G. (eds.): *Economie et territoire en Lusitanie romaine*, Madrid, 403-426.
- Romero, M. (1987): "Yacimiento arqueológico: Prado del Verdún", *AAA II* 1987, 446-448.
- Romo, A. S. (1993): "El conjunto alfarero romano de Azanaque (Lora del Río, Sevilla). Intervención de 1993", *AAA* 1993 (III), 766-777.
- Sánchez, E. (1993): "La Feliua, Sant Fruitós del Bages", *Anuari d'intervencions arqueològiques a Catalunya. Època romana. Antiguitat Tardana. Campanyes 1982-1989*, 43.

- Serra Rafols, J. C. (1952): *La villa romana de la Dehesa de La Cocosa*, Badajoz.
- Serrano Ramos, E. y Luque, A. (1979): "Una villa romana en Cártama (Málaga)", *Mainake* 1, 147-164.
- Tarrats, F. *et alii* (2000): "Nuevas actuaciones en el área residencial de la villa romana de "Els Munts" (Altafulla, Ager Tarraconensis). Estudio preliminar", *MM* 41, 358-394.
- Terré, E. (1987): "La villa romana de "El Moro" (Torredembarra): un exemple de poblament rural al Camp de Tarragona", *Jornades Internacionals d'Arqueologia romana*, Granollers, 217-224.
- Trelis, J. y Molina, F.A. (1999): *La Canyada Joana: Un ejemplo de la vida rural en época romana*, Crevillente.
- Tremoleda, J. *et alii* (1995): "El asentamiento rural de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, Gerona). Recent work on villas around Ampurias, Gerona, Iluro and Barcelona (NE Spain)", *JRA* 8, 271-274.
- Viana, A. (1955): "Estação romana do Monte da Salsa; Estatua de Esculápio. Notas históricas, arqueológicas e etnográficas do Baixo Alentejo", *Arquivo de Beja* 12, 3-9.
- Viana, A. (1959): "'Villa" romana do Monte do Meio", *ArBeja* XVI, 36-43.
- VV.AA. (2002): *La villa romana de Sant Amanç de Viladés, Rajadell (Bages)*, Manresa.